

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**  
 Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**  
 Wersja arkusza: **SG**

**T.06-SG-20.01**  
 Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2020**  
**CZĘŚĆ PISEMNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2012**

**Instrukcja dla zdającego**

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której w oznaczonych miejscach:
  - wpisz oznaczenie kwalifikacji,
  - zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
  - wpisz swój numer PESEL\*,
  - wpisz swoją datę urodzenia,
  - przyklej naklejkę ze swoim numerem PESEL.
3. Arkusz egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać 1 punkt.
5. Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej 20 punktów.
6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
8. Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ kratek w KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

■	B	C	D
---	---	---	---

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.

○■	B	C	■
----	---	---	---

12. Po rozwiązaniu testu sprawdź, czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji.

**Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.**

***Powodzenia!***

\* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

### Zadanie 1.

Korzeń jest częścią jadalną

- A. jarmużu.
- B. marchwi.
- C. rabarbaru.
- D. ciecierzycy.

### Zadanie 2.

Na której ilustracji przedstawiono bazylię?



A.



B.



C.



D.

### Zadanie 3.

Typ mąki określa

- A. wielkość cząsteczek mąki.
- B. wydajność przemiału ziarna na mąkę.
- C. rodzaj ziarna, z którego pochodzi mąka.
- D. zawartość składników mineralnych w mące.

### Zadanie 4.

Najwięcej odpadów powstaje podczas obróbki wstępnej świeżych

- A. śliwek.
- B. czereśni.
- C. ananasów.
- D. truskawek.

### Zadanie 5.

Środkiem spożywczym pochodzenia mineralnego jest

- A. sól kuchenna.
- B. miód spadziowy.
- C. ocet spirytusowy.
- D. żelatyna spożywcza.

**Zadanie 6.**

Który środek spożywczy zawiera w 100 g największą ilość sacharozy?

- A. Lody mleczne.
- B. Morele suszone.
- C. Mleko słodzone.
- D. Cukier rafinowany.

**Zadanie 7.**

Cechą świadczącą o nieświeżości mięsa wieprzowego jest

- A. zapach kwaśny.
- B. barwa jasnoróżowa.
- C. konsystencja elastyczna.
- D. powierzchnia sucha, matowa.

**Zadanie 8.**

W magazynie artykułów suchych należy umieścić

- A. tofu.
- B. jaja.
- C. mleko instant.
- D. kiszoną kapustę.

**Zadanie 9.**

Wskaż optymalne warunki przechowywania pieczywa.

	temperatura	wilgotność
A.	4°C	75%
B.	4°C	90%
C.	18°C	75%
D.	18°C	90%

**Zadanie 10.**

*Temperatura przechowywania owoców*

Lp.	Grupa owoców	Temperatura przechowywania
1.	owoce suche	od 2 do 5°C
2.	owoce pestkowe	od -1 do +1°C
3.	owoce ziarnkowe	od 0 do 4°C
4.	owoce południowe	od 1,5 do 16°C

Na podstawie danych z tabeli wskaż optymalną temperaturę przechowywania orzechów włoskich.

- A. od 2 do 5°C
- B. od -1 do +1°C
- C. od 0 do 4°C
- D. od 1,5 do 16°C

### Zadanie 11.

Fizyczną metodą utrwalania żywności jest

- A. kiszenie.
- B. wędzenie.
- C. peklowanie.
- D. pasteryzacja.

### Zadanie 12.

W której metodzie utrwalania żywności należy zapewnić sprzyjające warunki do rozwoju bakterii kwasu mlekowego?

- A. W kiszeniu.
- B. W tyndalizacji.
- C. W marynowaniu.
- D. W liofilizowaniu.

### Zadanie 13.

Który rodzaj przetworów owocowych otrzymuje się przez utrwalenie surowca metodą zagęszczania?

- A. Dżemy.
- B. Syropy.
- C. Powidła.
- D. Galaretki.

### Zadanie 14.

Który magazyn należy wyposażyć w urządzenie chłodnicze przedstawione na ilustracji?

- A. Magazyn jaj.
- B. Magazyn napojów.
- C. Magazyn kiszonek.
- D. Magazyn odpadów.



**Zadanie 15.**

Przedstawiony na ilustracji sprzęt zapewnia funkcjonalność w pomieszczeniu

- A. socjalnym.
- B. produkcyjnym.
- C. ekspedycyjnym.
- D. administracyjnym.

**Zadanie 16.**

Ekspedycję potraw należy usytuować w sąsiedztwie

- A. kuchni gorącej.
- B. magazynu żywności.
- C. przygotowni czystej.
- D. magazynu podręcznego.

**Zadanie 17.**

Do ciasta na 4 porcje potrawy należy użyć 170 g mąki. Ile mąki należy odważyć do sporządzenia ciasta na 40 porcji potrawy?

- A. 1,70 kg
- B. 4,00 kg
- C. 6,80 kg
- D. 17,00 kg

**Zadanie 18.**

Do ugotowania 1 kg ryżu na sypko należy użyć 2,10 dm<sup>3</sup> wody. Ile wody należy użyć do ugotowania 200 porcji ryżu, jeśli na 1 porcję należy użyć 50 g ryżu?

- A. 10,50 dm<sup>3</sup>
- B. 21,00 dm<sup>3</sup>
- C. 105,00 dm<sup>3</sup>
- D. 210,50 dm<sup>3</sup>

**Zadanie 19.**

W której technice zagęszczania należy rozprowadzić w gorącym płynie i zagotować utartą w proporcji 1:1 mąkę z masłem?

- A. Zagęszczanie zasmażką.
- B. Zagęszczanie zawiesiną.
- C. Zagęszczanie przez glazurowanie.
- D. Zagęszczanie podprawą zacieraną.

**Zadanie 20.**

Którą technikę obróbki cieplnej należy stosować do sporządzenia „ryby po polsku”?

- A. Duszenie.
- B. Smażenie.
- C. Zapiekanie.
- D. Gotowanie.

**Zadanie 21.**

Podczas sporządzania ciasta biszkoptowego należy zastosować technikę

- A. siekania.
- B. mieszania.
- C. zarabiania.
- D. zaparzania.

**Zadanie 22.**

Którą technikę obróbki cieplnej należy stosować do sporządzania terriny?

- A. Duszenie.
- B. Pieczenie.
- C. Smażenie.
- D. Grilowanie.

**Zadanie 23.**

Przedstawiony na ilustracji półprodukt należy użyć do sporządzenia

- A. flaków.
- B. rolmopsów.
- C. boeuf Stroganowa.
- D. kołdunów litewskich.

**Zadanie 24.**

W wykazie składników do sporządzania majonezu, w miejscu oznaczonym znakiem zapytania, brakuje

- A. oleju.
- B. masła.
- C. śmietany.
- D. śmietanki.

Wykaz składników do sporządzania majonezu
?
żółtko
sok z cytryny
musztarda
sól, pieprz, cukier

**Zadanie 25.**

Do sporządzenia którego wyrobu kulinarnego należy wykorzystać wszystkie surowce wymienione w zamieszczonym normatywie?

- A. Knedle.
- B. Omlety.
- C. Kołduny.
- D. Naleśniki.

Nazwa surowca	Jednostka miary	Ilość
Mąka	g	300
Mleko	ml	300
Woda	ml	250 - 300
Jaja	szt.	2
Sól	do smaku	
Słonina/olej do smażenia	g	20

**Zadanie 26.**

Mąki pszennej, mąki żytniej, miodu, przypraw korzennych należy użyć do sporządzenia

- A. tarty.
- B. rolady.
- C. piernika.
- D. szarlotki.

**Zadanie 27.**

Według zamieszczonego sposobu wykonania, z mleka, jaj, cukru i cukru waniliowego należy sporządzić

- A. suflet karmelowy.
- B. sorbet waniliowy.
- C. budyń karmelowy.
- D. mleczko waniliowe.

**Sposób wykonania**

- Wymieszać różgą jaja z cukrem, cukrem waniliowym, mlekiem na jednolitą masę.
- Foremki napełnić mieszaniną mleczno - jajową.
- Foremki przykryć folią aluminiową, wstawić do kąpieli wodnej i ogrzewać w piekarniku w temperaturze 180°C około 1 godz.

**Zadanie 28.****Sposób wykonania befsztyka tatarskiego**

- Polędwicę wołową umyć, oczyścić z błon, posiekać.
- Doprawić solą, pieprzem, papryką i dokładnie wyrobić.
- Uformować okrągły befsztyk grubości 3 cm.
- ?
- Cebulę, korniszony, grzyby marynowane pokroić w drobną kostkę.
- Wokół befsztyka ułożyć dodatki, skropić olejem.
- Podawać z surowym żółtkiem.

Której czynności brakuje w przedstawionym sposobie wykonania befsztyka tatarskiego?

- A. Uduścić w sosie własnym, ułożyć na środku talerza.
- B. Ułożyć na środku talerza, skropić olejem i wygładzić.
- C. Smażyć krótko z obu stron, ułożyć na środku talerza.
- D. Smażyć w głębokim tłuszczu, ułożyć na środku talerza.

**Zadanie 29.**

Który sposób należy zastosować w celu przywrócenia świeżego wyglądu zwiędniętej marchwi?

- A. Skropić sokiem z cytryny.
- B. Włożyć do zimnej wody na kilka godzin.
- C. Zanurzyć na kilka minut w letniej słonej wodzie.
- D. Zapakować próżniowo i włożyć do lodówki na kilka godzin.

**Zadanie 30.**

Żółtka jaj należy użyć do zagęszczenia

- A. budyniu słonego.
- B. sosu waniliowego.
- C. kotletów mielonych.
- D. ciasta biszkoptowego.

**Zadanie 31.**

Sprzęt przedstawiony na ilustracji to

- A. tarka do sera.
- B. skrobak do ryb.
- C. wyciskacz do cytryny.
- D. nóż do krojenia w julienne.

**Zadanie 32.**

Którego zestawu sprzętu należy użyć do sporządzenia jaj poszetych?

 	 
A.	B.
 	 
C.	D.



**Zadanie 33.**

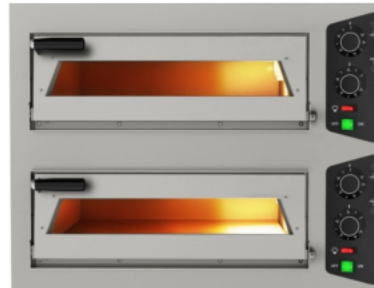
Misa obrotowa i nóż sierpowy przedstawiony na ilustracji to elementy robocze

- A. kutra.
- B. miesiarki.
- C. kotleciarki.
- D. piły do mięsa.

**Zadanie 34.**

Przedstawione na ilustracji urządzenie gastronomiczne należy zastosować do

- A. pieczenia pizzy.
- B. smażenia beztłuszczowego.
- C. ogrzewania mikrofalowego.
- D. pasteryzacji w systemie sous - vide.

**Zadanie 35.**

Sprzęt przedstawiony na ilustracji należy zastosować do

- A. przeciskania czosnku.
- B. formowania klusek lanych.
- C. odciskania namoczonej bułki.
- D. przeciskania ugotowanych ziemniaków.

**Zadanie 36.**

Bukiet wina to cecha, którą należy ocenić za pomocą zmysłu

- A. słuchu.
- B. węchu.
- C. dotyku.
- D. wzroku.

**Zadanie 37.**

W naczyniu przedstawionym na ilustracji należy podawać

- A. mus.
- B. suflet.
- C. budyń.
- D. mleczko.



**Zadanie 38.**

Zupę chłodnik należy podawać schłodzoną do temperatury

- A. 5°C
- B. 14°C
- C. 25°C
- D. 34°C

**Zadanie 39.**

Do przedstawionej na ilustracji potrawy należy podawać

- A. dip.
- B. chatney.
- C. sos sojowy.
- D. sos winegret.



**Zadanie 40.**

Przedstawiony na ilustracji termometr jest przeznaczony do monitorowania CCP

- A. w bimarze.
- B. w lodówce.
- C. w piecu konwekcyjnym.
- D. w zmywarce komorowej.

